

## L'horticulture et l'arboriculture fruitières au Québec

Paul-Louis Martin

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/abpo/1356>

DOI : 10.4000/abpo.1356

ISBN : 978-2-7535-1492-8

ISSN : 2108-6443

### Éditeur

Presses universitaires de Rennes

### Édition imprimée

Date de publication : 20 décembre 2003

Pagination : 197-204

ISBN : 978-2-86847-933-4

ISSN : 0399-0826

### Référence électronique

Paul-Louis Martin, « L'horticulture et l'arboriculture fruitières au Québec », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest* [En ligne], 110-4 | 2003, mis en ligne le 20 décembre 2005, consulté le 02 mai 2019.

URL : <http://journals.openedition.org/abpo/1356> ; DOI : 10.4000/abpo.1356

---

# L'horticulture et l'arboriculture fruitières au Québec

Paul-Louis MARTIN

Professeur d'histoire moderne  
Centre interuniversitaire d'études québécoises  
Université du Québec à Trois-Rivières

L'histoire de l'horticulture et de l'arboriculture fruitières au Québec<sup>1</sup> s'inscrit dans le champ plus vaste des rapports sociaux à la nature et de la production des paysages domestiques. Elle nous permet d'abord d'éclairer les multiples formes des changements culturels qui s'opèrent pendant la période d'appropriation du pays neuf, de constater ensuite le déploiement spatial de la culture fruitière le long de l'axe laurentien et enfin de préciser les modalités de la spécialisation à laquelle l'a contrainte la mouvance industrielle moderne. Ce sont donc des pages d'histoire culturelle, de géographie humaine aussi et enfin d'histoire de l'industrie agricole qui forment autant d'angles de lecture ou de modes d'appréhension d'une même réalité. Bien d'autres dimensions restent à approfondir, telles l'évolution des pratiques horticoles, la formation et l'enseignement, l'émergence des agences gouvernementales et de la raison technicienne, ou encore la place des fruits dans les régimes alimentaires des gens à diverses époques, autant de sentiers de recherche qui restent à explorer.

## Quelques repères d'ordre culturel

Un premier fait très intéressant concerne les perceptions de la nature sauvage et les attitudes qui en découlent. De toute évidence, lorsque les Européens s'installent à demeure en Nouvelle-France, au début du 17<sup>e</sup> siècle, ils affichent un sentiment très net de supériorité culturelle : leur genre de vie, leur bagage technique, leurs mœurs et leurs usages alimentaires sont à leurs yeux l'essence même de la « Civilisation », à côté de laquelle le mode de vie des nomades et la façon dont ils se nourrissent valent peu de chose. Ces « sauvages » sont des chasseurs-cueilleurs qui ne connaissent rien de la plantation et de l'éducation des arbres fruitiers : ils ne possèdent ni ver-

---

1. MARTIN, Paul-Louis, *Les Fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*, Québec, Septentrion, 2002, 219 p.

gers ni vignobles et se contentent de récolter les mannes saisonnières de baies et de fruits secs que leur offre une nature, certes généreuse, mais souvent aléatoire. Or, les Européens admettent généralement, encore au 17<sup>e</sup> siècle, une sorte de code définissant la nature noble ou médiocre d'un aliment selon la place qu'il occupe dans la grande chaîne de l'être : au sommet de cet ordonnancement hiérarchique des végétaux, se situent les arbres à fruits de haute volée, tels poiriers, pommiers, pruniers et cerisiers, qui poussent loin du sol et transforment par leur sève les humeurs froides et brutes de la terre en une substance plus acceptable<sup>2</sup>. Dans leur esprit, ces fruits conviennent davantage aux classes sociales élevées. Au milieu de cette échelle du vivant, se retrouvent les arbustes portant groseilles, gadelles et ronces qui conviennent surtout aux catégories intermédiaires, aux masses populaires, tandis qu'au bas de l'échelle, les fruits poussant au ras du sol composent l'alimentation des vilains. On perçoit bien ces distinctions sociales dans la faible considération qu'ils accordent d'abord aux fruits sauvages : « les raisins ne sont ni si gros ni si doux que les nôtres », « les prunes sauvages sont d'un assez bon goût mais non pas toutefois si bon que celles de France », « les groseilles (sont) toutes pleines de piquerons » et quantité d'autres petits fruits, encore inconnus, « ne sont pas beaucoup exquis mais se mangent faute d'autres<sup>3</sup> ». Font exception à cette dépréciation, surtout en raison de leur abondance, les framboises sauvages et les *bleuets* « gros comme de gros pois ». Voilà pourquoi ce sont les gens les plus instruits, les élites civiles et religieuses qui vont s'empresse d'importer de France les espèces fruitières qui leur sont familières et qui représentent à la fois l'essence de leur civilisation. Entre 1608 et 1634, raisins, pommes, poires, prunes, cerises, gadelles et groseilles traversent l'Atlantique, comme aussi la plupart des céréales et des légumes, illustrant ainsi un type de rapports dominateurs, une préférence pour une nature domestiquée, tout en perpétuant des traditions alimentaires fortement ancrées. Une prairie naturelle ne sera valable et agréable à l'œil, écrivait Champlain, « qu'en autant que l'industrie et l'artifice des Hommes (pourront) y apporter une mise en état ».

Quelques changements vont toutefois apparaître au fil des ans et à la suite des contacts qui se multiplient entre les gens ordinaires et les autochtones. On pourrait sans doute croire qu'il s'agit là d'un phénomène d'acculturation. C'est en effet avec beaucoup moins de préjugés et sans retenue – nécessité oblige – que les premiers colons, et tous les défricheurs qui les suivront, vont à leur tour récolter les fruits sauvages à leur portée, même les plus modestes (*atokas* ou airelles, amélanches ou petites poires appelées aussi *saskatoons*, *pimbinas*, *chicoutés* ou mûres des marais, *camarine* noire, *maskouabina*, faines du hêtre, etc.) et enrichir ainsi leur régime alimentaire : on aura noté du même coup l'enrichissement du vocabulaire.

2. FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 486.

3. BOUCHER, Pierre, *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France*, Montréal, Impr. E. Bastien, 1882, p. 59.

Ce libre accès aux mannes saisonnières de petits fruits va favoriser grandement l'appropriation du territoire et des espaces naturels, au même titre par ailleurs que le libre exercice de la chasse aux oiseaux migrateurs, aux tourtes, au petit et au grand gibier. Pratiques de cueillette et pratiques de chasse viennent alors ouvrir un nouvel espace de liberté pour des gens dont la condition sociale et le genre de vie étaient auparavant passablement contraignants. Maintenues à travers les siècles et partagée encore aujourd'hui par des milliers de gens de presque toutes les catégories sociales, ces cueillettes saisonnières, cette familiarité et ces rapports étroits avec la nature sauvage constituent sans aucun doute l'un des traits particuliers de la culture québécoise.

Un autre fait culturel notable tient dans l'importance accrue que prendra le goût sucré dans le régime alimentaire des nouveaux venus. Même si on connaît mal sa progression et son extension au cours du 18<sup>e</sup> siècle, le sucre d'érable contribue manifestement à modifier certaines habitudes alimentaires antérieures : sa grande disponibilité et son coût dix fois moindre que le sucre de canne, au moins jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, font qu'il trouve place sur la plupart des tables et qu'il est souvent associé à la consommation des fruits : « [...] On ne présente pas d'autre sucre que celui d'érable, que chaque habitant d'ici se procure lui-même au printemps » signale Pehr Kalm, en 1749<sup>4</sup>, ce que confirme un peu plus tard, Joseph Bouchette à propos des produits de la côte de Beauport : « Il se fait ici une grande quantité de sucre d'érable, aussi bien que dans les seigneuries adjacentes<sup>5</sup>. » On l'utilise bien sûr au dessert, rapporte enfin Kalm, mais aussi comme friandise et « pour la confection de toutes les confitures et des fruits confits ». La progression du goût sucré sera plus importante encore à partir de la fin du 18<sup>e</sup> siècle et au long du 19<sup>e</sup> siècle, grâce aux contacts avec les habitudes alimentaires des Anglais, dont on disait à l'époque qu'ils « avaient la bouche la plus sucrée d'Europe ». C'est ainsi que le mariage des viandes et des fruits, de même que les nombreux desserts fruités et sucrés, notamment les puddings, qui figurent encore aujourd'hui dans les menus populaires résultent sans aucun doute de tels emprunts culturels.

L'apport des communautés religieuses aux traditions horticoles du Québec est le troisième fait culturel à retenir notre attention. Il apparaît de plus absolument fondamental. Certes, ces communautés obéissent à la règle établie depuis l'époque médiévale les invitant à produire elles-mêmes vivres et denrées et à discipliner ainsi leurs membres par les travaux de la terre. L'éducation des arbres fruitiers, la production des plantes potagères et médicinales et la conduite ordonnée de chacune des cultures doit au surplus bénéficier à l'ensemble de la collectivité civile et venir illustrer de

---

4. KALM, Pehr, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, (traduction annotée du *Journal de route*, par Jacques Rousseau, Guy Béthune et Pierre Morisset) Montréal, Pierre Tisseyre (éd.), 1977, folio 872.

5. BOUCHETTE, Joseph, *Description topographique de la province du Bas-Canada*, Londres, W. Faden, 1815, rééd. Montréal, Élysée, 1978, p. 435.

façon exemplaire les avantages moraux du travail, de l'effort, en somme de la victoire du bien sur le mal. Dans l'esprit de ces religieux, comme de la plupart des gens, les fruits de la nature sont un don de Dieu, mais il faut nécessairement y mettre la main pour les amener à l'ordre et à la perfection voulues par le Créateur.

À ces motivations d'ordre moral et à ces usages communément partagés au 17<sup>e</sup> siècle, vient s'ajouter, et c'est là une particularité fort intéressante, l'intention manifeste d'utiliser l'arboriculture et l'horticulture fruitières comme instrument de sédentarisation et d'acculturation des Amérindiens. C'est là une des raisons pour lesquelles les « réductions » et les missions des Jésuites, à Québec, en 1626, à Sault-Sainte-Marie, en 1640, à Métabetchouan en 1680, et aussi celles des Sulpiciens à Ville-Marie, en 1676, à Sault-au-Récollet, vers 1703, s'entourent de jardins potagers et fruitiers, voire d'un vignoble au pied du Mont-Royal, puis de grands vergers au Sault-au-Récollet et à Sault-Sainte-Marie. Les pères missionnaires tentent par ce moyen d'initier les nomades aux soins de la terre et des arbres, tout en les retenant auprès d'eux pour parfaire leur éducation religieuse et leur intégration à la société civile. Faisant d'une pierre deux coups, la communauté des religieux y trouve aussi son approvisionnement en fruits, en légumes et en céréales.

### **Le déploiement spatial de la culture fruitière**

Avant l'ère des transports modernes, la production de certains fruits et de légumes, denrées périssables entre toutes, a nécessité l'établissement des jardiniers et des maraîchers au cœur même des villes et dans ses faubourgs. L'avitaillement de la cité s'organisait souvent selon un schéma d'aires concentriques observé par les médiévistes et fort bien illustré par Georges Duby dans son *Histoire de la France urbaine*<sup>6</sup>. Il n'en va pas autrement dans le cas de Québec et de Montréal, les deux noyaux urbains de la Nouvelle-France au 17<sup>e</sup> siècle. Les premiers vergers se retrouvent dans l'enceinte même des deux villes fortifiées : clos du Séminaire, des ursulines, de l'Hôtel-Dieu, etc., ou alors dans la zone immédiate extra-muros, comme attributs des maisons de campagne des élites coloniales telles la résidence La Cardonnière, de Rouer de Villeray, à Québec, celle de Jacques LeBer, au faubourg Saint-Joseph, sur le chemin de Lachine, et quelques autres.

Au fur et à mesure de l'étoffement des deux noyaux urbains, l'arboriculture et l'horticulture fruitières tendent à s'en éloigner, mais encore à très faible distance et généralement à portée soit d'une voie carrossable, à Montréal, soit de la voie fluviale à Québec, qui permettent un accès facile et rapide au marché. Contraint, ou avantage selon le cas, par la topographie et certains micro-climats qui en découlent, ce déploiement de la production fruitière adopte un modèle plutôt linéaire dans la région de Québec dans l'axe du Chemin Saint-Louis, allant vers l'île d'Orléans, la Côte-de-

6. DUBY, Georges (dir.), *Histoire de la France urbaine*, Paris, Seuil, 1981, t. 3, p. 358.

Beaupré et plus tard la Côte-du-Sud, tandis qu'à Montréal il forme une demi-couronne, sorte de bande allongée, ceinturant le piémont sud et sud-ouest du Mont-Royal au long du Chemin de Lachine et des côtes des Neiges, Saint-Paul et Saint-Antoine. Les vergers de la mission des Sulpiciens, établie en 1703 au nord de l'île de Montréal, au Sault-aux-Récollets, échappent toutefois à cette logique paysagère, pour la raison manifestement formulée de mettre les autochtones à l'écart des tentations de la ville.

L'extension spatiale de la production fruitière débute dès le premier tiers du 19<sup>e</sup> siècle et se poursuit jusqu'à la fin de ce siècle, atteignant une aire maximale précisément entre 1891 et 1901. Les recensements signalent alors l'existence de vergers, d'envergure non déterminée toutefois, dans presque tous les 74 comtés de la plaine laurentienne, et il est encore possible de se procurer localement des poires, des cerises, des prunes, du raisin de table et même ça et là, des pêches, sans oublier bien sûr les pommes qui dominent par le nombre. Au nombre des facteurs favorables, retenons bien sûr l'accroissement de la population et de la demande, de même que l'amélioration des moyens de transports. Également déterminantes sont la venue d'immigrants anglophones et leur implantation dans la plaine montérégienne, au sud-ouest de Montréal et dans une partie des cantons de l'Est. Une dernière cause enfin, et non la moindre, reste le déplacement progressif de plusieurs producteurs montréalais, poussés hors de leur île par l'extension urbaine associée à l'augmentation du foncier. Plusieurs d'entre eux rejoignent alors les arboriculteurs anglophones en voie de multiplier les vergers sur les pentes des collines montérégiennes : Abbottsford devient ainsi le haut lieu de la production fruitière québécoise et le siège, d'abord en 1874 de la *Fruit Growers Association*, puis en 1894, celui de la *Société pomologique et fruitière de la province de Québec* (SPQ). Pour tous ces producteurs fruitiers, l'axe fluvial reste une artère importante, comme en témoignent les exportations du port de Montréal, devenu pour un temps la plaque tournante du commerce des fruits au Canada. De nouveaux terroirs fruitiers surgissent aussi au long du fleuve, dans Berthier, Nicolet, et sur la Côte-du-Sud, où la venue du rail, en 1860, suscite les plus grands espoirs de mise en marché des fruits frais.

### **L'essor de l'industrie fruitière continentale et ses impacts**

C'est à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle qu'on commence à percevoir les premiers signes d'une concurrence continentale : dès 1860, des navires à vapeur apportent aux consommateurs du Québec des fruits hâtifs en provenance d'Ontario<sup>7</sup>, bientôt suivis par des fruits en provenance des États de New York, de l'Ohio, du Missouri, etc. Pommes, poires, raisins, pêches et prunes, parvenus à maturité un mois avant les fruits locaux envahissent progressivement les marchés de la province la plus septentrionale du pays. S'amorce ainsi la « guerre des primeurs » qui s'annonce comme une lutte

---

7. Journal *Le Canadien*, 10 août, 1860, p. 3.

féroce, et toujours actuelle, dans un marché à la fois vaste et libre. Outre les avantages climatiques évidents qui les favorisent grandement, les producteurs du centre du continent vont bientôt compter sur les chemins de fer et sur l'invention des wagons réfrigérés dans leur quête incessante de nouveaux marchés.

Un autre facteur, d'ordre culturel celui-là, s'ajoute aux précédents pour venir accélérer les transformations de la production fruitière québécoise. Les producteurs fruitiers québécois de langue anglaise sont visiblement des gens entreprenants, soucieux d'une mise en valeur optimale du sol et des ressources. Or, leur contribution ne se limite pas à l'établissement de grands vergers, ils vont de plus favoriser l'insertion des producteurs, d'abord mont-réalais, dans le grand réseau des horticulteurs de la Nouvelle-Angleterre et du Nord-est du continent. Liés en effet aux Américains, soit par une langue, soit par des origines communes, et motivés tout comme eux par la conquête de vastes marchés, ils paraissent entrevoir très rapidement les promesses d'une horticulture en voie d'industrialisation. Les associations professionnelles qu'ils mettent sur pied à compter de 1874 leur servent en quelque sorte de relais, de courroies de transmission des nouveaux savoirs techniques et des variétés nouvelles de fruits que le génie horticole ne cesse de développer outre frontière. Le *membership* de l'association d'Abbottsford, et celui de la *Société pomologique et fruitière du Québec*, qui lui succède en 1894, ne laissent aucun doute à ce sujet : non seulement les anglophones y dominent-ils par le nombre<sup>8</sup>, mais ils entretiennent des liens serrés et fréquents avec des collègues des états voisins. Conférenciers, membres honoraires et correspondants de la SPQ proviennent tout aussi bien de New York, de l'Ohio, du New Hampshire ou du Minnesota.

En contrepartie, les Américains profitent de cette ouverture pour investir les pépinières et les vergers du nord en offrant aux pépiniéristes et aux producteurs d'ici les plants et les cultivars les plus récemment mis au point. En misant sur la vente par catalogue et en utilisant efficacement système postal et chemins de fer, parfois même en lançant sur les routes des centaines de vendeurs agressifs, les horticulteurs et les industriels américains s'assurent progressivement d'une présence déterminante sur le marché de l'ensemble du Québec. Après les variétés nouvelles de fruits, suivront les produits de la chimie moderne, les équipements de pulvérisation, les outils de taille et d'entretien des plantes et tout le cortège des procédés de conservation et de transformation des fruits, essentiellement orientés vers l'augmentation des rendements et de la rentabilité.

Lentement, mais sûrement, la production fruitière du Québec sera cependant poussée vers les marges à mesure que se déploient au centre du continent, dans le sud de l'Ontario et des Grands Lacs, puis en bordure du Pacifique, des zones de production fruitière intensive. En 1894, on

---

8. Des 111 membres de la société en 1922, seulement 40 sont des francophones. Cinquante ans plus tard, ces derniers forment 90 % des 948 membres. MARTIN, Paul-Louis, *op. cit.*, p. 78.

signale déjà l'arrivée à Montréal de wagons chargés de prunes et de raisins en provenance de la Californie. Dès le début du 20<sup>e</sup> siècle, les Américains réussissent ainsi à structurer leur production fruitière de façon industrielle en s'appuyant sur la recherche de variétés à haut rendement et en combinant les forces et les atouts de leur immense marché aux avantages naturels de leurs grandes régions climatiques. S'ensuivirent de ce côté-ci des frontières, la chute et la disparition de plusieurs productions fruitières : d'abord les pêches, puis les raisins de table, ensuite les poires, les prunes et les cerises. Les pomiculteurs québécois, qui mettront néanmoins cinquante ans à retrouver la production record de 1901, soit 2 150 000 boisseaux, seront les seuls avec quelques producteurs de petits fruits à pouvoir résister tant bien que mal à la puissance d'un tel courant.

•

Ce bref aperçu de l'histoire de la culture fruitière illustre avant tout le caractère évolutif, adaptatif et dynamique d'un système culturel, dans lequel d'anciens et de nouveaux usages de la nature, d'anciens et de nouveaux rapports à l'espace s'entremêlent sans cesse au fil de l'évolution générale de la société.



## RÉSUMÉ

L'histoire de l'horticulture et de l'arboriculture fruitières au Québec s'inscrit dans le champ plus vaste des rapports sociaux à la nature et dans celui de la production des paysages domestiques. On tente d'abord de cerner les perceptions des Européens à l'égard de la nature sauvage et de ses ressources, pour mieux comprendre ensuite leurs motivations à introduire en Nouvelle-France les espèces fruitières qui leur sont les plus familières. Plusieurs faits culturels inédits apparaissent ainsi au fil de l'analyse des sources variées, entre autres l'apport majeur des communautés religieuses et celui des prêtres missionnaires qui vont manifestement utiliser l'horticulture et l'arboriculture fruitières pour sédentariser et mieux évangéliser les Amérindiens nomades. L'éducation et la conduite des arbres fruitiers comportent dans la tradition chrétienne des valeurs morales évidentes : elles illustrent la victoire du bien sur le mal, en plus de participer à la quête de l'excellence et à la louange du Créateur.

L'accessibilité croissante du nouvel édulcorant qu'est le sucre d'érable a aussi mené les habitants du pays neuf à développer des habitudes alimentaires originales favorisant la consommation des fruits frais et en conserves. Finalement, la proximité et la domination agressive de la grande industrie agroalimentaire étatsunienne ont littéralement entraîné la production fruitière québécoise dans une mouvance productiviste à compter de la fin du 19<sup>e</sup> et du tournant du 20<sup>e</sup> siècle, faisant disparaître les vergers de prunes, de cerises, de poires, de pêches et de raisins. Ne survivent aujourd'hui, et encore difficilement, que les producteurs de petits fruits en zone périurbaine et les pomiculteurs, menacés à leur tour par les importations venant cette fois de Nouvelle-Zélande et de Chine.

## ABSTRACT

*Fruit growing history belongs to a wider field of social relations to nature and the making of domestic landscape. The way the Europeans perceived the wilderness helps us to understand the reasons of introducing familiar species and varieties of fruits. Many cultural facts emerge from the study of diversified sources, such as the role of the missionaries who used the practice of fruit growing and gardening to sedentarize the Amerindians. Thus the long christian tradition of fruit growing symbolize the victory of the good being and manners over the bad one. Another fact concern the constant progress of sweet meals in the common regime of people due to the growing use of the maple sugar. At least, the development of a real continental fruit market, very near and closely related to the Montreal fruit producers finally caused the rapid abandon of many ancient culture such as plums, pears, peaches, cherries and table grapes. Today, even the apple growers must deal with the aggressive marketing of fruits, now coming from so far as New Zealand and China.*